No 3476
Bibliothèque
DE
VICTOR MORIN
MONTREAL

The EDITH and LORNE PIERCE
COLLECTION of CANADIANA

Queen's University at Kingston

# TRAITÉ
# D'AGRICULTURE,
## ADAPTÉ AU CLIMAT DU
# BAS-CANADA,

RÉDIGÉ PAR JOS. FRS. PERRAULT,

POUR L'USAGE DES ÉTABLISSEMENTS D'ÉDUCATION
DANS LES CAMPAGNES.

Quebec:

IMPRIMÉ PAR FRÉCHETTE & CIE., No. 8,
RUE LA MONTAGNE.

1839.

F5012
1839
P454

DISTRICT OF QUEBEC.

PROTHONOTARY'S OFFICE,
THIS 29TH NOVEMBER 1839.

BE it remembered that on the TWENTY NINTH day of NOVEMBER in the Year of Our Lord Christ one thousand eight hundred et thirty nine, MESSRS. FRECHETTE & Co. have deposited in this Office the title of a work which title is in the words following, that is to say, "TRAITE' D'AGRICULTURE ADAPTE' AU CLIMAT DU BAS-CANADA, rédigé par JOSEPH FRANÇOIS PERRAULT pour l'usage des Etablissements d'éducation dans les Campagnes," the right whereof they claim as printers.

ENTERED according to the act of the Provincial Legislature, intituled, "And Act, for the protection of Copy Rights" by

L. S.

PERRAULT & BURROUGHS,

Protonothary of Her Majesty's Court of King's Bench for the District of Quebec.

## *Aux Membres de la Société d'Agriculture du Bas-Canada.*

MESSIEURS,

LES efforts que vous faites depuis plusieurs années pour l'amélioration de l'agriculture, dans le pays, m'est un garant que vous accueillerez favorablement ce faible essai, pour coopérer autant qu'il est en moi, à l'objet que vous avez en vue. On sent depuis long-temps le besoin d'un ouvrage qui puisse améliorer cette essentielle branche de l'industrie qui est restée, à bien dire, dans l'état où elle a été introduite il y a deux siècles. Le défaut d'éducation est l'unique cause qui jusqu'à ce moment, a retardé dans le pays, la connaissance des améliorations et des expériences que l'on a faites, depuis quelque temps, dans différentes parties du monde ; mais comme cet obstacle va dans peu disparaître, par l'introduction générale des premiers éléments de l'éducation, savoir la lecture, le temps est venu où un pareil ouvrage peut être apprécié et donner l'essor aux écrivains et aux cultivateurs.

Le traité que je propose ne sera point fondé sur des théories douteuses et dispendieuses ; mais sur des expériences adoptées généralement.

En sorte que je prie les habitants de n'être point épouvantés de mon entreprise, d'autant que je ne

prétends pas changer leur culture, mais simplement l'améliorer.

Je diviserai ce traité en deux parties, la petite et la grande culture.

La petite, ou le potager devrait être, suivant moi, enseigné aux élèves dans les éboles élémentaires de paroisses, et la grande, dans les colléges ou séminaires de comtés. A cette fin il devrait être annexé à chaque école de paroisses un terrein de deux à quatre arpents, et aux colléges ou séminaires de comtés une terre de soixante à quatre-vingt-dix-arpents, que les instituteurs feraient cultiver aussi par les élèves, aux heures prescrites et d'après la manière ci-après indiquée. Par ce moyen on parviendrait dans peu à introduire dans le pays une culture uniforme, judicieuse et lucrative.

Je commencerai par la petite culture ou le potager, dont je m'occupe depuis près de vingt ans, avec succès, dans le faubourg St. Louis de Québec, à l'Asile Champêtre, ma demeure actuelle.

## DE LA PETITE CULTURE.

La petite culture s'applique particulièrement aux jardins dont on distingue six espèces, qui chacune exige une culture particulière et des connaissances différentes.

1o. Le jardin potager ou légumier.
2o. Celui à fruits.
3o. Celui à fleurs.

4o. Le botanique.
5o. Le jardin français, ou orné.
6o. Le paysager, ou anglais.

Mais comme j'entends me borner au premier, le potager, je ne parlerai point des autres.

Les jardins potagers sont les plus communs et les plus utiles, aussi en voit-on à toutes les portes des habitants ; plus leur utilité est grande, plus on doit les bien soigner et chercher à en perfectionner la culture ; c'est ce dont je vais m'occuper dans ce chapitre.

Si le terrein pour faire un potager est au choix du cultivateur, je lui conseillerais, à moins qu'il ne soit dans une plaine, de le fixer au bas d'un côteau, exposé au soleil levant, de faire attention aux vents dominants, aux moyens d'arrosement, à la qualité du sol, etc.

Il n'est donné qu'à bien peu de personnes de jouir, à cet égard, de toute la liberté nécessaire, car des circonstances étrangères au jardin même décident presque toujours de sa position, ce qui sera le cas à l'égard des terreins pour les écoles de paroisses, qui doivent varier à l'infini, puisqu'ils ne seront pas au choix des habitants.

Le point principal, dans ce cas, sera de tirer le meilleur parti possible de celui qui sera annexé aux écoles : s'il est marécageux il faudra détourner les eaux ; s'il est sur un côteau, il faudra y attirer les eaux ; s'il est sur un fond de glaise, il faudra en diminuer la ténuité, avec des terres sablonneuses ; si au contraire il est sur un fond sablonneux, il

faudra l'améliorer avec de la glaise ; s'il est sur un bon sol, il ne faut que l'alimenter annuellement avec de bons engrais.

L'eau étant l'âme d'un jardin potager, il faut s'en procurer à quelque prix que ce soit. L'eau courante est, sans contredit, la meilleure, aussi doit-on s'en pourvoir, par des fossés, des rigoles, ou des canaux, s'il est possible, par préférence à celles des sources et des puits ; si on est reduit à se servir de ces dernières, il faudra les exposer vingt-quatre heures au soleil, ou au grand air, dans une cuve plus large que haute.

On aura attention de n'arroser les plantes que le matin et le soir, jamais à l'ardeur du soleil. Quand on n'est pas gêné par des propriétés voisines, on donne ordinairement à un jardin la forme rectangulaire ; on le subdivise, selon son étendue, en un plus ou moins grand nombre de carrés, coupés par des allées destinées aux passages et aux transports.

La grandeur des carrés des jardins potagers n'est pas aussi indifférente qu'on le pense communément, l'expérience a prouvé que huit, dix, et douze toises sur toutes les faces étaient la mesure la plus convenable.

Le jardin doit avoir dans le milieu d'un bout à l'autre, une allée de dix à douze pieds de large, il doit y en avoir deux, trois ou quatre sur le travers, suivant la longueur du terrein ; il en doit régner une tout autour du terrein à quatre pieds de la clôture, ce qui laissera un espace suffisant pour y planter et entretenir une haie vive.

On ne doit tenir nette que l'allée du milieu, pour la promenade, celles de travers et du contour se sement de mil et de trêfle que l'on coupe deux fois chaque année. Les carrés doivent avoir, tout autour, une platte-bande de quatre pieds, soutenue, les unes de ciboulettes, les autres d'oseille, quelques-unes de percil, de cerfeuil, de pimprenelle, de fraisiers, etc. Sur le milieu de ces plattes-bandes, doivent être plantés des groseilliers, des gadeliers rouges, blancs et noirs, des framboisiers et autres semblables arbruisseaux, excepté les plattes-bandes de travers, où on n'en doit pas mettre, afin de pouvoir labourer les carrés deux fois l'année, le printemps et l'automne.

Les allées doivent être plus basses que les carrés, et on doit en oter les terres et les jetter sur les carrés, de droite et de gauche, pour exhausser ces derniers. Les carrés doivent être divisés en planches de quatre pieds de large, partagées entre elles par un sentier de dix à douze pouces de large, tiré au cordeau.

L'allée du milieu doit être couverte de gravois, de plâtras et de gros sable, afin qu'on puisse la fréquenter en tout temps, sans craindre la boue. On devra tous les samedis gratter cette allée et en enlever les mauvaises herbes, que l'on transporte dans un lieu destiné pour amasser les engrais.

La terre d'un Jardin potager doit être profonde et très-meuble ; pour y parvenir, lorsqu'elle n'a pas ces deux qualités, il faut la défoncer et la remuer d'au moins trois pieds de profondeur, y trans-

porter des terres sablonneuses, si le fond est de glaise ou de la marne, si elle est légère, une grande quantité de fumier et tous les débris des végétaux, qu'on aura à sa disposition et des animaux morts.

L'époque des semences et plantations en Canada, dans les Jardins potagers, n'est bien déterminée que vers le dix de Mai et continue jusqu'au quinze de Septembre.

La manière de semer se modifie selon les lieux et l'espèce de plantes que l'on trouvera indiquée, aux chapitres particuliers de chaque plante, que l'on peut cultiver dans le pays, dont suit le Tableau.

**A**

Ail.
Asperges.

**B**

Bettes.
Blé d'Inde.

**C**

Carottes.
Céleri.
Cerfeuil.
Chicorée.
Choux.
Ciboulette.
Cives.
Citrouilles.
Concombres
Couches.
Cresson.

**E**

Echalotes.
Epinards.

**F**

Fêves.

**L**

Laitue.
Lentilles.

**M**

Melons.

**N**

Naveaux.

**O**

Oignons.
Oseille.

**P**

Panais.
Patates.
Persil.
Piment.
Pimprenelle.
Pois.

**R**

Raifort.
Raves.

**S**

Salsifis.
Sariette.
Sauge.
Scorsonère.

**T**

Topinambour.

## AIL.

Description.—L'Ail est une plante bulbeuse, qui fournit un des plus forts assaisonnements, et dont on fait un usage assez général en Canada, tant par goût que par confiance en ses effets salutaires.

Culture.—Il produit depuis six jusqu'à quinze gousses, que l'on détache, pour les planter, le printemps, à sept ou huit pouces de distance en tous sens ; toute terre lui est bonne, pourvu qu'elle ne soit pas humide.

On doit biner l'ail, lorsque les feuilles sont à moitié de leur grandeur, et lorsqu'elles sont jaunes

on arrache les pieds, on les lie en bottes, avec les feuilles et on les fait sécher au soleil, pendant douze à quinze jours, et ils se conservent ainsi pendant des années.

Proprietés.—L'infusion de l'ail est apéritive, diurétique, sudorifique, même antihystérique et par dessus tout vermifuge.

## ASPERGE.

Description.—Cette Plante est naturelle à la France ; il y en a plusieurs espèces, dont une seule est cultivée pour la nourriture de l'homme ; elle a de nombreuses racines cylindriques, fort minces, mais longues de 2 à 3 pieds ; elles sont rangées circulairement, autour d'un tronc cylindrique, un peu charnu que l'on nomme patte, ou griffe. Il en sort annuellement une ou plusieurs tiges, que l'on coupe et mange, sortant de terre, avant qu'elles s'élèvent trop haut.

Culture.—Il faut se procurer de bonnes graines, les semer le printemps, par sillons, sur une planche de terre légère, que l'on fume bien, avec un terreau consommé, on fait les sillons à 4 pouces de distance et un de profond, que l'on couvre d'un coup de rateau : il ne faut pas semer trop épais.

La semence faite, il faut avoir soin d'arroser, afin que la terre soit toujours fraiche, biner et sercler.

L'automne on coupe les tiges, le printemps suivant on enlève le pied pour faire une aspergerie ; avec une fourche à dents plattes on le soulève avec

attention et on le porte, couvert, à l'endroit que l'on a dû préparer d'avance.

Cette plantation doit se faire le printemps, avant la végétation.

Les Jardiniers de St. Denis et de Paris forment leurs aspergeries, de la manière suivante : ils creusent des fausses de 18 pouces de large sur 8 de profondeur ; ils bêchent le fond des fosses et ils y placent les plants en échiquier à 14 pouces de distance les uns des autres ; l'œil de l'asperge doit être recouvert de 3 pouces de fumier consommés par dessus. On n'en remet que trois ans après.

Cette aspergerie durera 8 à 10. ans. On en fait qui dure le double et même le triple de ce temps ; mais elles sont trop dispendieuses pour être conseillées dans les campagnes.

Ces aspergeries n'exigent d'autres soins que d'être tenues propres, béchées le printemps et l'automne, binées et serclées une ou deux fois l'été, enfin chargées et fumées tous les trois ans.

On doit couper les asperges, avec adresse, sans blesser le tronc.

Propriétés.—On vante les propriétés de l'asperge pour expulser les graviers ; on en fait usage dans l'Hydropisie et les maladies de foie : elle est mise au nombre des grandes racines apéritives : il est certain quelle charge fortement les urines, une heure après qu'on en a mangé, et leur donne une odeur naüséabonde que l'on corrige en mettant dans les vases quelques goutes de térébenthine, et alors elle exhale une odeur de violette.

## BETTERAVE.

Description.—La Betterave est une plante bien commune et cultivée dans le pays, une rouge, qui est la plus estimée, une blanche très négligée, faute d'en connaître l'usage pour les bestiaux ; ces deux espèces seront l'objet de cet article.

La rouge est cultivée depuis fort longtemps, dans les Jardins potagers, pour la nourriture de l'homme, et la blanche en plein champ, depuis peu d'années pour la nourriture des animaux, on la nomme racine de disette, et Betterave champêtre.

Culture.—Toutes deux demandent une terre légère, profonde et bien ameublie par des labours, ni trop sèche, ni trop humide.

Comme elles sont sensibles aux gelées, on ne doit les semer qu'en mai, lorsqu'elles sont passées.

On en met les graines dans des sillons espacés, dans les jardins d'un pied, et dans les champs d'un pied et demi, pour les sercler et renchausser à la charrue, par un temps pluvieux, lorsqu'elles ont cinq à six feuilles ; après quoi il sera bon de leur donner un ou deux binages pour en favoriser la grosseur, et les éclaircir en ôtant celles qui sont trop proches les unes des autres, et les replantant, où elles ont manqué.

Propriétés et Usages.—Les feuilles de Betterave se mangent, comme celles des épinards ; on peut les couper une couple de fois, avant les gelées et les donner aux bestiaux qui en sont très friands.

On mange les betteraves cuites et assaisonnées de

diverses manières, surtout en salade, au vinaigre ; leur digestion est facile, les cultivateurs devraient en garnir leurs tables ; car elles fournissent un antidotte contre le lard, dont ils font usage toute l'année.

## BLÉ-d'INDE.

Description.—Le Blé-d'Inde, autrement dit le maïs, est une plante annuelle de l'Amérique méridionale, cultivée aujourd'hui universellement à cause de sa fécondité et de l'excellence de sa nourriture pour les hommes et les animaux.

La racine est pivotante ; sa tige est droite et s'élève à 5 et 6 pieds et rapporte communément, dans ce pays, 2 et 3 épis. On en connait deux espèces, l'une précoce, appelée *quarantaine*, et l'autre de 3 et 4 mois. Sa couleur varie, il y en a de blanc, de rouge, de jaune et de bleu. Le meilleure est le blanc, en ce qu'il fournit plus de farine.

Culture.—Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit profonde, bien travaillée et suffisamment amendée ; cependant il réussit bien dans celle qui est légère et humide.

On est généralement dans l'usage de donner deux labours aux terres destinées à recevoir une plantation de blé-d'Inde, l'automne et le printemps.

Quoique plusieurs sément le blé-dinde dans des petites foses, je conseillerai de le semer dans des sillons espacés de deux pieds, afin de la renchausser à la charrue, deux ou trois fois dans le cours de l'été, et aussi de le buter des deux côtés des sillons, pour

le soutenir contre les efforts du vent, qui le renverse quand on ne prend point cette précaution.

Avant de semer il sera bon de choisir de la bonne graine, de la faire tremper 24 heures dans l'eau légèrement salée : un enfant en suivant la charrue qui fait le sillon, jette les graines, dans le sillon, à 3 ou 4 pouces de distance ; et un autre les recouvre un rateau à la main, d'un pouce de terre bien ratelée.

Le premier renchaussage se fait quand le pied a six pouces de haut, le deuxième quand il a un pied et le troisième quand il y a un pied et demi ou deux pieds, temps auquel la fleur commence à pousser.

On aura soin à chaque renchaussage de le buter, de l'éclaircir et d'ôter les pousses qui se font au bas des tiges, que l'on donne à manger aux animaux qui les aiment beauconp.

La maturité du blé-d'Inde se connait au dépérissement ou dessication des feuilles, au déchirement de l'enveloppe de l'épi, 4 mois après les semailles. Alors on cueille les épis en cassant leur pédicule, on les porte dans un endroit abrité, pour les faire sécher ; on doit les remuer assez souvent pour que les enveleppes ne moisissent pas : quand les enveloppes sont bien desséchées, on les ôte, on garde les épis dans des greniers, tressés avec leur enveloppe, suspendus aux entraits.

Propriétés et Usages.—Avant d'employer le blé-d'inde on l'égrène, on le pille, on en moud les graines. On sasse pour extraire la farine. Un tiers de cette farine mêlé avec deux tiers de farine de froment fait de bon pain.

On fait avec la farine de blé-d'Inde d'excellente bouillie mêlée avec du lait. On lessive la graine et on en fait de la sagamité avec du lait ; on la fait cuir avec du lard et on en met dans la soupe ; en un mot c'est une excellente nourriture pour les hommes.

On en donne aux chevaux, aux cochons, aux volailles et autres animaox et la viande en reçoit un bon goût.

## CAROTTE.

Description.—La Carotte est une plante pivotante, dont la racine est grosse dans sa partie supérieure et se réduit à rien à son extrémité.

On en cultive trois variétés ; la blanche, la jaune orange et la rouge, soit comme légume destiné à la nourriture de l'homme, soit comme fourrage aux animaux.

Culture.—La carotte demande une terre douce, légère, profonde et bien ameublie : on ne doit employer pour engrais que des fumiers bien consommés, afin qu'elle n'en reçoive pas de mauvais goût.

Il y a deux manières de la cultiver ; les jardiniers ont la leur et les cultivateurs une autre.

Les jardiniers qui veulent se procurer de belles carottes, doivent faire choix de belles graines, qu'ils ne doivent semer que lorsque les gelées ne sont plus à craindre, vers le dix de Mai, soit en sillons, soit à la volée, que l'on couvre avec le rateau.

Le semis fait on arrose, si la terre est trop sèche ;

on visite le plant quand il est levé, on le sarcle et on l'éclaircit ; on peut repiquer le plant arraché, dans les espaces vuides.

Quand la carotte a pris de la force elle étouffe les plantes parasites. Si on a semé par sillons, on bine avec une fourche pour ameublir la superficie de la terre, ce qui ne peut se faire si on a semé à la volée.

Beaucoup de jardiniers coupent les feuilles une ou deux fois, dans la saison, pour en nourrir les animaux, ce qui ne doit se faire, et n'est excusable, que dans la rareté du fourrage.

La récolte s'en commence aussitôt que la racine a acquis la grosseur du petit doigt, et on en met au pot ; elle doit finir avant les gelées ; on doit se servir d'une fourche à dents plattes pour les lever : on trille les petites, que l'on donne aux bestiaux et aux volailles ; les belles sont portées dans les caves : on répand un peu de sable sur la terre, et on y pose un lit de carottes, qu'on rapproche l'une de l'autre, têtes bêches ; on les couvre ensuite de sable, et on en fait un autre lit par dessus le premier, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le tout soit placé.

Propriété et Usage.—Peu de racines sont plus saines, plus nourrissantes, et d'une digestion plus facile que les carottes ; l'homme et les animaux s'en nourrissent également. Elles entrent dans la composition de la plupart des jus, des potages et des ragouts ; on les emploie aussi seules au beurre roux et à la sauce blanche ; elles sont regardées comme apéritives, carminatives, et diurétiques.

La semence est au nombre des quatre semences

chaudes mineures ; elle est employée pour provoquer les urines et les graviers ; on fait usage des racines pilées, avec succès, pour retarder les progrès des cancers ; on les confit au sucre en France, et au vinaigre en Egypte.

## CELERI.

Description.—Le Céleri a une racine pivotante et fibreuse, rousse en dehors et blanche en dedans, dont il sort des feuilles qui s'élèvent de 2 et 3 pieds, et que l'on cultive dans les jardins ; il y en a plusieurs variétés : le long, le court, le branchu, et le navet.

Culture.—La culture du céleri exige des soins ; il aime une terre potagère, meuble et riche, et exige de fréquents arrosements.

On doit le semer sur couche chaude en Avril, où on le repique une fois avant que de le mettre en place, dans les premiers jours de Juin.

La place pour le recevoir doit consister en deux ou plusieurs fosses, à trois pieds de distance les unes des autres, de huit pouces de profondeur.

On jette la terre qu'on tire des fosses, de droite et de gauche ; on bêche le fond, après y avoir jeté doux ou trois pouces de bon terroir ; ensuite on y plante les pieds de céleri à 6 ou 7 pouces de distance, et on arrose abondamment.

On met sur les ados des fosses de la laitue, des raves, qu'on a le temps de cueillir avant qu'on ait besoin de la terre de ces ados pour buter le céleri.

Il faut choisir un temps couvert pour faire cette plantation ; il faudra sarcler avant de buter. Ce butage consiste à prendre la terre jetée de chaque côté des fosses, et à la jeter près des pieds du céleri, où on l'affermit avec le dos de la bêche, en prenant garde de ne pas couvrir le cœur du céleri : opération que l'on répète un mois après le premier et rarement trois fois, ce qui le fait blanchir, et met le propriétaire en état de le vendre ou de le manger.

Propriété et Usage.—La racine du céleri est une des cinq racines apéritives majeures ; on place la graine parmi les quatre semences chaudes.

On fait usage de cette plante dans les potages, les ragoûts, en pâte et en salade ; sa racine est utile dans des uritères, par des matièrns pituiteuses ; dans la colique néphrétique, par des graviers, sans inflammation ; dans l'intempérie froide du foie et de la rate ; dans la jaunisse, par l'obstruction des vaisseaux biliaires.

L'automne on entre ce qui en reste dans la cave, où on le bute avec du sable ; on peut ainsi prolonger son usage, et le printemps on en plante quelques pieds en plein air, pour en avoir de la graine.

## CERFEUIL.

Description.—Le Cerfeuil est une plante à racine pivotante annuelle ; on la cultive de tout temps dans les jardins ; ses feuilles sont aromatiques et agréables au goût ; on en fait un grand usage dans la cuisine ; on en connait plusieurs variétés : la commune, la frisée, et la sauvage.

Culture.—Leur culture est très facile ; les uns et les autres demandent une terre bien meuble, ni trop sèche, ni trop humide ; le fumier lui donne un mauvais goût. On le sème clair, dans des sillons peu profonds, afin qu'il lève promptement ; on le met tremper deux ou trois jours dans de l'eau ; on lui donne des sarclages et des arrosements dans le besoin ; on le coupe à fur et mesure qu'on en a besoin, et on en sème pendant toute la saison, pour s'en procurer de frais.

Comme il est sujet à monter à graine, on le coupe ras de terre, pour l'en empêcher. On en sème vers le quinze d'Août pour en avoir de bon printemps. Il soutient le froid des plus durs hivers. Le cerfeuil sauvage est assez commun dans le pays ; mais comme son parfum est plus fort que celui qu'on cultive communément, bien des personnes ne l'aiment pas. On le coupe l'été, et on le fait sécher pour le besoin ; on le sale avec d'autres herbes potagères pour l'hiver.

Propriété et Usage.—Ses feuilles et sa racine passent pour rafraichissantes, diurétiqués, apéritives et incisives ; elles s'ordonnent dans le scorbut et les maladies de la peau.

## CHICORÉE.

Description.—On connait deux espèces de Chicorée, la sauvage et la commune : la première pour l'usage des animaux et la médecine, et la deuxième pour la nourriture de l'homme.

La sauvage est une plante vivace, qui rend du lait lorsqu'on l'entame, et s'élève depuis un jusqu'à trois pieds; ses fleurs sont ordinairement bleues; elle est amère. Ce n'est pas comme plante de jardin que la sauvage est avantageuse, mais comme plante fouragère; pourquoi on se réserve d'en parler lorsqu'on traitera de la grande culture.

Culture.—Quant à la chicorée commune, nommée endive, qui est celle que l'on cultive dans les jardins pour le besoin de l'homme, elle a les feuilles profondément découpées et toujours couchées sur terre; elle demande une terre légère, très fumée, et arrosée. Pour en avoir tout l'été, il faut en semer tous les quinze jours; elle monte à graine bien vite; il faut la lier pour l'en empêcher, ou l'abriter, et on la mange quand elle est blanchie.

Il ne faut la lier ou l'abriter que lorsqu'elle est bien sèche, et dépouillée de toute humidité.

On peut en conserver tout l'hiver, dans les caves, où elle blanchit, sans ligature, plantée serrée dans du sable.

Propriété et usage.—On mange la chicorée endive, en salade, à l'huile et au vinaigre.

On fait un fréquent usage des deux dans la médecine, pour rétablir les estomacs délabrés, pour faire écouler la bille et les urines dans la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions, &c. On l'ordonne principalement le printemps soit en nature, soit en décoction.

## CHOUX.

Description.—Le Chou dont les variétés sont très nombreuses, est une plante annuelle, dont on fait un grand usage, pour la nourriture de l'homme et des animaux, et qui sous ce double rapport doit attirer l'attention de tous les cultivateurs, tant dans les jardins que dans les champs ; nous renvoierons la culture dans les champs à l'époque où nous traiterons de la grande culture.

Culture.—Les choux demandent un bon sol et veulent être soignés convenablement. La graine doit être semée dans les premiers jours de Mai, sur une planche de terre bien ameublie et fumée, soit en rayons ou à la volée, encore mieux sur une couche chaude dans les premiers jours d'avril. On les transplante, quand ils sont assez forts, par un temps pluvieux, sur un carré de terre bien ameublie fumée, à un et deux pieds de distance les uns des autres et en quinconce sur des lignes droites.

Il faut pendant la saison, les sarcler, arroser, et buter, deux ou trois fois. On peut vers la fin de la saison, enlever une couple de feuilles du bas des choux et les donner aux animaux. On en coupe les pommes, quand elles sont fermes ; dans les premiers quinze jours de Novembre, on les lève de terre et on les encave, avec le trognon ; on les met debout, les uns contre les autres et on les butte avec du sable. J'ai réussi quelquefois à les garder dans mon jardin pendant l'hiver, en faisant une fosse et les y plantant à rangs serrés et fortement buttés, quand la neige est tombée avant les fortes gelées ;

alors ils étaient exempts de l'odeur de musc qu'ils prennent dans les caves.

Le printemps on plante les trognons qui donnent des jets que l'on mange dans la soupe, ou avec du lard. On doit laisser pousser quelques beaux jets pour avoir de la graine.

On en cultive ordinairement deux espèces, l'une d'été et l'autre d'hiver : il y en a de blanc, de vert et de rouge, des frisés et de fleurs.

Propriété et usage.—Comme ils sont d'une grande ressource, l'hiver et l'été, on ne saurait en prendre trop de soins.

Les choux frais font l'assaisonnement de la soupe chez les cultivateurs et les citadins ; ils corrigent les mauvais effets du lard. Leur usage est toujours sain ; on les mange aussi en salade et à la sauce blanche.

On les marine au sel et au vinaigre.

## CIBOULETTE.

Description.—La Ciboulette est une plante bien commune et en usage dans le pays, elle se plante ordinairement en bordure par bouquets, de six pouces en six pouces : elle fournit tant de cayeux, qu'on est forcé de la relever tous les deux ou trois ans, pour la diviser et repiquer.

Plus on coupe souvent les feuilles et meilleures elles sont ; il ne faut pas les laisser fleurir.

Culture.—Toute terre lui est bonne ; on la met en bordure, sur les plates-bandes des allées.

Propriété et usage.—La ciboulette reveille appétit, soit en vert, soit dans la soupe, dans les alades, les sauces, les omelettes et sur le poisson. On peut en planter quelques pieds dans les caves, n mettre dans les boêtes près des fenêtres, pour en procurer, pendant l'hiver.

## CIVES.

Description.—Les Cives sont de grosses cibou-s, ou ciboulettes annuelles ; elles doivent être se-iées tous les quinze jours, depuis le commence-ient du printemps jusqu'au premier d'Août, pour n avoir de fraiches, pendant toute la saison. Elles assent très bien l'hiver en terre.

Culture.—On les sème sur une planche de rre bien ameublie, soit en sillons, soit à la volée ; n ne les enterre que d'un demi-pouce, mais on doit s arroser fréquemment. On les consomme dès u'elles ont 2 à 4 pouces de haut ; on les transplante vant l'hiver pour avoir de la graine.

Propriété et usage.—Elles excitent l'appétit. On les mange crues, ou cuites dans la soupe. On n fait un grand usage dans les salaisons d'herbes our l'hiver.

## CITROUILLES.

Description.—Les Citrouilles se cultivent en anada, où elles sont bien connues, surtout la itrouillle Iroquoise ; elle est de la famille des

cucurbitacées, qui sont des plantes rampantes et annuelles.

Culture.—Elles se produisent de graines que l'on doit semer aussitôt l'apparence du beau temps, dans les premiers jours de Mai, dans une terre bien ameublie et fumée. On donne un sarclage ou deux, et on les arrose au besoin ; ensuite on les laisse courrir tant qu'elles veulent. En général elles n'exigent pas d'autre soin. Si cependant on en veut avoir des belles et à bonne heure, il faut les arrêter, les tailler et les soigner, comme les concombres et les melons, même les élever sur couches, les transplanter et les couvrir avec des cloches et vitraux, dans les commencements.

Propriété et usage.—L'emploi des cucurbitacées est purement alimentaire ; les fruits parfumés se mangent crus et les autres cuits.

Les Citrouilles Iroquoises sont excellentes cuites au four ou sous la cendre. On fait des confitures des meilleures, avec de la melasse ou du sucre du pays ; on en donne aux animaux cuites ou crues, ils en sont friands.

## CONCOMBRES.

Description.—Le Concombre est une plante bien connue en Canada et où elle est cultivée généralement, avec succès ; c'est une plante rampante, annuelle, qui produit un fruit oblond rafraichissant, que les habitants mangent cru à la croque au sel.

Culture.—Sa culture en Canada se réduit à en

semer la graine en plein air, depuis la mi-mai jusqu'à la St. Antoine, sur un terrain bien ameubli, par fosses de 2 à 3 pieds de distance les unes des autres, où l'on met deux ou trois graines ; on sarcle et on arrose au besoin et on les laisse courir librement ; malgré ce peu de soin il produit abondamment. Ceux qui veulent en avoir de bonne heure doivent les élever sur des couches chaudes dès le mois de Mars, les transplanter dans les premiers jours de Mai, les couvrir avec des cloches, des vitraux ou des branches de sapin, et leur enlever la tête de la tige, pour accélérer les jets latéraux qui donnent des primeurs, quand ils sont arrêtés au troisième nœud.

Propriété et usage.—La graine des concombres est du nombre des semences froides et le fruit est rafraichissant.

On mange le concombre cru, ou cuit, tantôt dans une lèchefrite sous un rôti et tantôt en fricassée, à la sauce blanche. Ils sont excellents farcis et cuits dans un roux. On les mange en salade à l'huile et au vinaigre, coupés par tranches ; enfin on les confie l'automne au sel ou au vinaigre pour l'usage de la table dans le cours de l'hiver.

## COUCHES CHAUDES.

Description.—Quiconque désire tirer tout le parti possible d'un jardin, doit faire des couches chaudes, surtout en Canada, où la belle saison est si courte, et comme cette opération n'est pas connue généralement, je l'indiquerai aussi succincte-

ment que possible, afin que chacun puisse la mettre en pratique et en tirer les avantages qu'elle procure.

Façon.—On prend du fumier frais de cheval, mêlé avec de la litière, pour faire des couches chaudes ; on l'étend avec une fourche de fer ; on en fait un lit de cinq pieds de large, sur telle longueur que l'on juge à propos, suivant le besoin qu'on a ; on l'élève d'au moins trois pieds, par différentes couches, on met par dessus un cadre de madriers de quatre pieds de large sur douze de long. On établit sur ce cadre, en queue d'aronde, des tringles de trois pieds pour recevoir des chassis vitrés et bien mastiqués, de trois pieds de large sur quatre de long, qui doivent glisser entre ces tringles. On doit donner à ces cadres quarante-cinq degrés de pente vers le soleil du midi. On couvre le tout de paillassons, ou de paille, pour les mettre jour et nuit à l'abri du froid ; on jette par dessus des planches pour empêcher le vent de les enlever ; on ôte les couvertures quand il fait soleil, et on soulève le derrière des chassis, pour chasser l'humidité et donner de l'air : au bout de huit à dix jours, on plante un bois dans la couche, pendant quelques minutes, on se le met sur la joue, et si la chaleur n'est pas trop ardente, on répand sur la couche six pouces d'épaisseur de bonne terre, bien ameublie, on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle soit réchauffée au point de pouvoir recevoir la semence, sans risque de la brûler ; alors on y sème les graines de melons, de concombres, de citrouilles, de céleri, de choux, d'oignons, de laitue, de cresson, de

sauge, de pimprenelle, de piment, etc., que l'on a coutume de transplanter ensuite en plein air.

Le succès de ces couches dépend du soin que l'on prend à les préserver de la gelée : si l'on s'apperçoit que leur chaleur diminue, on coupe l'excédant du fumier autour du cadre, que l'on remplace, avec du fumier chaud, d'abord sur le derrière, ensuite sur le devant et progressivement à chaque bout, jusqu'à ce que la chaleur soit suffisamment rétablie.

On arrose les pieds des cucurbitacées, avec de l'eau dégourdie, mais point les feuilles ; pour cela il faut employer le goulon de l'arrosoir seulement ; les autres plants s'arrosent comme à l'ordinaire.

Quand la saison est propice, on repique les plants en pleine terre, par un temps couvert, ou pluvieux, pour assurer la reprise ; on couvre avec des cloches, des vitraux, ou des branches, que l'on soulève, de temps à autre, pour donner de l'air.

Outre ces couches chaudes, on en fait de sourdes, comme suit ; on creuse une fosse d'un pied, ou d'un pied et demi de profondeur sur quatre pieds de largeur et aussi longue que le besoin le demande ; on la remplit de fumier chaud de cheval et on y met par dessus six à huit pouces de bonne terre, on la couvre de branches de sapin, et aussitôt qu'elle est modérément chaude on la sème, on la couvre et on la soigne comme une couche chaude ; on éclaircit les plants, en temps et en lieu, et on repique en pleine terre ceux qui sont de trop.

On arrête les cucurbitacées et principalement les melons et les concombres, lorsqu'ils ont quatre feuilles ou plus, en ôtant avec l'ongle, la tête de la tige, pour leur faire pousser des branches latérales, que l'on attache ensuite sur la terre, avec de petits crochets de bois, de droite et de gauche, au troisième nœud.

On ne doit pas laisser, sur chaque branche plus de deux melons. On enfonce l'extrémité de la branche dans la terre pour aider à nourrir le fruit ; mais on doit laisser dépasser le petit bout pour assurer la reprise et l'empêcher de courir.

On ne lève les melons que lorsqu'ils commencent à se séparer de la tige, ce que l'on découvre facilement en examinant la queue qui se détache naturellement, et par l'odeur qu'ils répandent. On doit laisser aux gens opulents des villes l'érection des serres chaudes en pierres, celles que j'ai décrites suffisent pour ceux des campagnes.

## CRESSONS.

Description.—On ne fait usage ici que de deux espèces de Cressons, dont l'un est naturel au pays, qu'on appelle cresson de fontaine, et l'autre étranger, qu'on nomme cresson alenois ou des jardins.

Le premier croit naturellement à l'entour des sources d'eaux chaudes, et on le mange en salade à l'huile et au vinaigre : on ne se donne pas la peine de le cultiver.

Le second, celui des jardins, se cultive surtout

près des villes, où il sert de fournitures dans les salades, auxquelles il donne un goût piquant et facilite la digestion.

Culture.—On le sème sur des couches chaudes en rayons, et successivement en pleine terre à une exposition fraiche et ombragée, tous les quinze jours pendant l'été, afin d'en avoir continuellement.

Il demande des arrosements fréquents, on le sarcle et on l'éclaircit au besoin ; on doit en réserver quelques pieds pour graines.

Propriété.—Il passe en médecine pour détersif, diurétique, emménagogue, incisif, anti-scorbutique et sternutatoire.

## ECHALOTTES.

Description.—L'Echalotte est une plante bulbeuse, une espèce d'ail que l'on cultive communément dans le pays ; aux environs de Paris on en connait deux variétés, la grande et la petite.

En Canada il y en a une espèce naturelle au pays et une autre que l'on nomme échalotte anglaise ; toutes deux soutiennent en terre les rigueurs de l'hiver. Cette dernière est hâtive, printanière et plus grosse que les autres.

Culture.—La culture des unes et des autres est de la même simplicité.

Aussitôt que la terre est découverte le printemps et assez dégelée pour la bêcher, on dresse des planches de terre bien fumée à une exposition chaude et on y plante de petites bulbes d'échalottes

à quatre et six pouces de distance, en lignes droites, on leur donne un couple de binage et on arrose au besoin.

L'Echalotte anglaise se plante à la fin d'Août et au commencement de Septembre, de la même manière, pour en avoir de bonne heure le printemps ; quand elles finissent les autres commencent ; de sorte qu'on peut s'en procurer toute la saison.

Propriété et Usage.—Le goût en est beaucoup plus doux que celui de l'ail, c'est pourquoi bien des personnes la préfèrent. On en fait un grand usage dans les assaisonnements ; les pauvres la mangent avec leur pain ; elle donne de l'appétit.

## EPINARD.

Description.—L'Epinard est une plante annuelle que l'on cultive dans les jardins et dont on mange les feuilles ; on peut s'en procurer tout l'été, en en semant tous les mois.

Culture.—Il lui faut une terre bien ameublie et fumée, un peu fraiche ; on sème la graine en rayons écartés de cinq à six pouces, et on l'enterre de six à huit lignes ; on doit arroser dans les sécheresses, sarcler et biner au besoin.

On coupe ordinairement les feuilles raz de terre et à la poignée, quand on veut les manger ; il vaudrait mieux cueillir une à une celles qui ont acquis tout leur développement.

Propriété et Usage.—Ces feuilles sont aqueuses, inodores, d'une saveur particulière, et légère-

ment amères. On les regarde comme émollientes et détersives : cuites elles tiennent le ventre libre. On les cuit et on y met une sauce blanche, avec un peu de sucre, ou on les arrose avec du beurre frais.

## FÊVES.

Description.—Quoique les Fêves soient communes en Canada, il est à désirer qu'elles soient plus généralement cultivées ; car elles sont d'une grande utilité pour les hommes et les animaux ; on en voit peu dans les jardins et point en plein champ.

Ce sont des plantes annuelles pivotantes et fibreuses. Le fruit est une gousse coriace. On en connait plusieurs variétés et de différentes couleurs ; des blanches, des jaunes, des rouges, même des noires.

On distingue des fêves ordinaires, la fêve de marais, dite gourgane, que l'on devrait cultiver en grand pour les animaux. Toutes demandent un sol substantiel, un peu frais et bien fumé, pas trop ameublie, elles craignent les gelées du printemps, en sorte qu'on ne doit les semer que vers le dix de mai dans le district de Québec, et par rayons espacés de douze à quinze pouces, et chaque fêve de trois à quatre pouces de distance les unes des autres.

Quand elles sont hautes de trois à quatre pouces on doit les biner et butter, une ou deux fois par un temps humide, après quoi on les laisse tranquilles.

On les mange vertes dans le principe, avec la

gousse et mieux quand elles sont mûres ; ce dont on s'apperçoit quand les fanes changent de couleur.

On les cueille en arrachant le pied, qu'on laisse étendu sur la terre pendant quelques jours pour achever la dessication et la maturité : ensuite on bat au fléau celles qui sont pour être mangées et on laisse dans les gousses celles qui sont pour être semées.

Comme on peut tirer un double avantage de la fêve de marais, parce que non seulement le fruit mais encore le feuillage, sont excellents pour les animaux et qu'elles ont l'avantage de préparer les terres fortes ou argileuses pour les semailles des céréales, on traitera particulièrement de sa culture ici, quoiqu'elle appartienne spécialement à la grande culture, au cas que l'on veuille en faire l'épreuve.

On donne ordinairement deux labours profonds, un l'automne et l'autre le printemps, là où l'on en veut semer.

Le mieux est de les semer dans des sillons espacés de quinze à vingt pouces pour pouvoir les renchausser à la charrue, que deux enfants suivent, l'un pour y jeter les fêves à trois ou quatre pouces de distance, et l'autre pour les couvrir avec un rateau. On les renchausse ensuite une couple de fois pendant la saison avec la charrue.

Quand on n'a en vue que d'en tirer du fourrage, on les coupe la première fois, lors de la floraison, et une fois ou deux ensuite.

Si c'est pour engrais qu'on en sème, on le fait sur le terrein où l'on a coupé les premières cé-

réales, et aussi tard que possible on les enterre par un labour. Sinon on les cueille, comme il est dit ci-dessus pour celles cultivées dans les jardins.

Propriété et Usage.—Les fêves fournissent une bonne nourriture aux hommes et aux bestiaux, soit vertes, soit mûres.

On en fait de la purée, de la soupe et des fricassées ; les animaux en sont friands. On engraisse avec de la pâtée de fêves les volailles et les veaux. On fait du café, avec la fêve de marais brûlée dans la poêle et moulue ensuite.

## LAITUE.

Description.—La Laitue renferme une vingtaine d'espèces, mais on ne fait usage que d'une espèce et de ses variétés, comme aliment.

C'est une plante annuelle, connue et cultivée en Canada. On la distingue en pommée et non pommée, en verte, en blonde, en romaine et en chicon.

On choisit un lieu bien abrité par un mur ou des claies faites exprès. La terre où on doit la semer doit être fine, bien terreauté et travaillée ; ainsi préparée, on y jette la graine à la volée ou dans des sillons que l'on recouvre avec un rateau ; on doit arroser, sarcler et éclaircir, quand il est nécessaire. On continue à en semer par intervalles, pour en avoir durant l'été.

On en peut semer vers la mi-Août, que l'on entre, avant les gelées, dans les caves pour en manger l'hiver. Pour en avoir de bon printemps,

on en sème sur couche chaude, où on les repique, ou en plein air, quand les gelées ne sont plus à craindre.

Propriété et Usage.—La Laitue est narcotique ; elle rafraichit l'acrimonie des humeurs.

On la mange ordinairement en salade à l'huile et au vinaigre, ou avec de la crême douce et du vinaigre.

Les cultivateurs doivent en faire un usage fréquent et en donner abondamment à leurs engagés, pendant les chaleurs de la canicule.

## LENTILLES.

La Lentille est une plante légumineuse que l'on doit cultiver pour son fruit dont les hommes font usage et pour sa fane que les animaux domestiques recherchent avidemment.

Culture.—Elle demande une terre légère, et une exposition chaude ; on la sème aussitôt que les gelées sont passées vers le huit ou dix de mai, dans le district de Québec, par rayons écartés de douze à quinze pouces : le premier binage se donne quand les pieds ont quatre à cinq pouces de haut, et le second au commencement de la floraisan : on doit les arroser dans les sécheresses.

Il faut veiller l'époque de leur maturité, car elles s'égrainent facilement ; on connait leur maturité à la couleur grise ou roussâtre des gousses, ainsi qu'à la chûte des feuilles inférieures : alors on arrache les pieds et on les suspend la tête en bas, par petites

bottes, pendant deux ou trois jours contre un mur, sur des haies, ou échalats, ou des perches. Il serait mieux de les apporter immédiatement dans les bâtiments, où on les étend et où on les soigne : une dessication lente est préférable. Lorsqu'elles sont bien séchées, on les bât avec un fléau.

Il convient de les faire tremper et germer avant de les faire moudre à demi, comme les Anglais.

Propriété et Usage.—Les Lentilles présentent une nourriture agréable, fricassées au lait comme les fêves, ou en purée ; elles sont d'une facile digestion ; elles se conservent long-temps ; mais quand elles sont vieilles, il faut les passer à l'étuve pour les cuire ; elles peuvent entrer dans la composition du pain. On ne les mange jamais en vert.

## MELON.

Description.—Le Melon est une plante annuelle, très-recherchée, pour son excellent fruit. Quoique le climat du Canada, particulièrement celui du district de Québec, ne soit guère propre à sa culture, cependant il y est cultivé, et on réussit quelques fois à en avoir de bons en les élevant sur couches chaudes : il n'y a que dans les districts supérieurs, où on peut les avoir en plein air. La culture s'en fait donc de deux manières, l'une en plein air et l'autre sur couche chaude.

Celle en plein air est fort simple, dans les lieux favorables à cette production. On laboure ou l'on bêche, l'automne et le printemps, le terrein destiné

pour une melonière ; on y fait de petites fosses d'un pied carré, à douze, quinze et vingt pouces de distance les unes des autres, on les remplit de terre franche, mêlée de fumier bien consommé, et on en forme des butes : quand les gelées ne sont plus à craindre, on y enfonce six graines de melon à un pouce de profondeur et on arrose, si la terre est sèche ; on les couvre ensuite, avec du fumier long, ou de la paille ou des branches de sapin.

Avant de semer les graines, on doit les faire tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, ne faire usage que de celles qui calent et jeter celles qui flottent.

Quand les melons ont quatre feuilles, on les éclaircit ; on ne doit garder sur chaque butte que deux ou trois pieds, les plus beaux ; on ne les taille pas, on se contente, lorsque le fruit commence à nouer, de disposer les branches de manière à les empêcher de se croiser ; on retient ces branches en place avec de petites fourches de bois et quand elles ont depuis deux jusqu'à quatre pieds, on enterre le bout de la branche, en laissant cependant l'extrémité à l'air ; elles prennent racine et nourrissent par ce moyen le maître pied et ses fruits.

Il faut sarcler et biner ces melonnières, arroser les pieds de melons, avec le gouleau de l'arrosoir, dans les sécheresses, et non pas les feuilles.

On cueille les fruits mûrs le matin ; on coupe la queue à deux ou trois pouces du fruit pour le conserver ; on connait sa maturité à l'odeur et quand

la queue se détache du pied : on doit supprimer les branches chiffones.

Comme j'ai déjà traité des couches chaudes et des sourdes, je ne crois pas nécessaire de répéter ici ce que j'en ai dit ; ceux qui voudront en faire pourront y avoir recours.

## NAVEAU.

Description.—Le Naveau, ou navet, n'est point inconnu dans ce pays, il y est cultivé depuis son établissement.

C'est une plante bulbeuse et annuelle, dont il y a une grande variété : il y en a de blancs, de jaunes, de noirs même, que l'on nomme raves noires, d'autres dont le sommet est rougeâtre, quelques-uns dont le sommet est vert, il y a le turnep, le rutabaga, etc., etc.

Tous exigent à peu de chose près, la même culture, soit en grande, moyenne, ou petite culture.

Je ne m'occuperai, dans cette première partie, que de la petite culture de cette plante, me réservant de la traiter en grand dans la seconde partie.

Une terre légère et fraiche est convenable à toutes es espèces et variétés des naveaux.

On les sème généralement à la volée et fort clair, sur planches, pourquoi on doit mêler la graine, avec de la terre, ou du sable ; on y procède de la manière suivante : on commence par mettre au fond d'un plat, un lit de terre ou de sable qui couvre ce fond, sur lequel on répand une pincée

de graines ; on recouvre cette semaille d'un autre lit de terre ou de sable, sur lequel on répand encore une autre pincée de graines et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein ; on mêle le tout, avant que de le jeter sur le terrein destiné, et quand l'opération est finie, on couvre avec le rateau et on arrose, si la terre est sèche.

Cette semence ne doit se faire qu'en Mai, lorsque les gelées ne sont plus à appréhender.

Les soins qu'exigent les naveaux lorsqu'ils ont quatre à cinq feuilles se réduisent à les sarcler, à arracher les pieds qui sont à moins de six pouces des autres et à regarnir par des repicages les places, où il en manque ; quinze jours après on doit donner un léger binage, puis un second un mois après.

On peut, sans beaucoup d'inconvénients, après ces binages, enlever tous les quinze jours les deux feuilles inférieures sur chaque pied, et les donner aux animaux.

La récolte des Naveaux, pour l'usage journalier, peut commencer dès qu'ils ont atteint la grosseur du doigt ; mais ceux destinés pour l'hiver ne doivent se cueillir qu'après l'arrivée des gelées blanches : alors on les arrache, on les dépouille de leurs feuilles ; on les laisse, si le temps est beau, deux ou trois jours, étendus sur la terre, pour laisser évaporer la surabondance de leur eau de végétation ; si le temps est à la pluie, ou à la gelée, on les porte dans les bâtiments.

Pour en garder long-temps l'hiver il faut les stratifier, c'est-à-dire, les couvrir avec du sable, ou de

la paille de seigle, dans la cave, ou les mettre dans une fosse, sur un terrein sec, de quatre pieds de profondeur, sur une longueur proportionnée à la quantité récoltée, que l'on recouvre en dos d'âne avec la terre de la fosse. Il sera prudent de visiter cette fosse une ou deux fois pendant l'hiver, pour enlever les pouris, le sable et la paille qui les couvraient s'ils sont imprégnés de moisissure.

Propriété et Usage.—Les Naveaux sont rafraichissants et nourrissants pour les hommes et les animaux. On en fait usage dans la soupe : ils sont excellents cuits sous la cendre chaude, on en donne aux animaux crus, coupés par morceaux et mieux encore bouillis et mêlés avec de la goudriole, c'est-à-dire, un mélange d'avoine, de pois, de fèves, de blé-d'inde, de sarasin, etc., moulus

## OIGNONS.

Description.—Les caractères qui distinguent l'oignon sont une racine bulbeuse, tuniquée, aplatie ; des feuilles cylindriques, fistuleuses, longues de plus d'un pied ; une tige nue, fistuleuse, ranflée à sa partie inférieure, plus haute que les feuilles ; des fleurs rougeâtres disposées en tête à l'extrémité de la tige. Il y en a de rouges, de pâles, de jaunes et de blancs.

Le sol naturel à l'oignon est un sable gras et humide.

Culture.—L'expérience a prouvé que le fumier donnait un mauvais goût à l'oignon ; il lui faut du

terreau de jardin bien consommé. Quoique l'oignon croisse à la surface du sol, il sera bon de lui donner un ou deux labours, soit à la charrue soit à la bêche, émiéter la terre, avec la plus scrupuleuse exactitude. On doit le semer sur couches chaudes en Mars ou Avril et le repiquer en plein air, dans les premiers jours de Mai.

Si on sème l'automne, que ce soit avant le quinze d'Août, dans une bonne exposition et abritée ; et encore faudra-t-il le couvrir de paille longue, ou de paillassons pour le garantir des gelées pendant l'hiver ; préférez l'oignon blanc, il craint moins le froid et l'humidité. On repique les oignons à huit ou dix pouces de distance de tous côtés ; on arrose, on sarcle, on bine au besoin. Le changement de couleur dans les feuilles, est le signe de l'approche de la maturité ; quand la maturité est complète, on doit lever les oignons d'un coup de bêche ; on les laisse étendus sur place, pour achever leur dessication, après quoi on coupe les racines et on les tresse avec leurs feuilles ; on les suspend, dans un lieu sec, et à l'abri des gelées ; on doit les visiter souvent et détacher ceux qui menacent de se gâter.

Propriété et Usage.—L'oignon entre dans une grande quantité de sauces et fait le fond de plusieurs mêts ; les pauvres gens le mangent cru avec du pain. C'est un aliment très-sain que les cultivateurs devraient donner à leurs engagés pendant les chaleurs de l'été et les travaux de la récolte ; ils préviendraient par ce moyen beaucoup de maladie. On confit les petits oignons au vinaigre, ils contribuent à donner de l'appétit.

Le jus de l'oignon est régardé comme un puissant diurétique, et cuit sous la cendre, comme un excellent maturatif des abcès.

## OSEILLE.

Description.—L'oseille des prés et des jardins a les racines vivaces, épaisses, solides, brunes en dehors et jaunes en dedans, les tiges droites, cannélées, rameuses, galabres, hautes d'un à deux pieds, les feuilles alternes, les fleurs verdâtres ramassées en épis au sommet.

Culture.—Toute terre convient à l'oseille, pourvû qu'elle ne soit pas excessivement sèche, ou trop aquatique ; mais elle réussit mieux dans celle qui est légère, substantielle et profonde ; on la multiplie par semis de ses graines, et par l'éclat de ses vieux pieds ; on la place en bordure autour des carrés ; on doit la cueillir en prenant les feuilles les plus extérieures de chaque centre, au lieu de couper le pied raz de terre.

Propriété et Usage.—L'oseille est recommandée pour son acidité, on emploie les feuilles pour détacher le linge et blanchir les dents, en les frottant avec. Elle est rafraichissante et purgative. Un cultivateur qui met de l'importance à la conservation de ses bestiaux doit en cultiver dans son jardin pour leur en donner l'été, temps où elle leur est le plus utile. Elle fait un bon mêts cuite et fricassée, mangée avec des œufs durs coupés en deux et plantés dessus. Il est à désirer qu'on en fasse

une plus grande consommation dans les familles, à cause de ses salutaires effets.

Les bonnes ménagères en conservent pour l'hiver, elles la cueillent l'automne, l'épluchent, la lavent, la hachent et la font cuir, soit seule, soit mêlée avec de la poirée, de l'arroche, ou avec quelqu'autre plante fade, pour en diminuer l'acidité, et la conservent dans des pots de grès recouverts de saindoux, ou de beurre, pour l'usage de la famille ; on peut même se contenter de la saler.

## PANAIS.

Description.—Le Panais cultivé a la racine fusiforme, bisannuelle, les tiges creuses, cylindriques, cannelées, rameuses à leur sommet, hautes de deux à trois pieds ; les feuilles alternes, amplexicaules, ailées, avec impaire à folioles larges, lobées, ou incisées, les fleurs petites, jaunes et les graines larges de deux à trois lignes. Sa racine sert de nourriture aux hommes et aux animaux.

Culture.—C'est sur un labour profond qu'on doit en semer la graine, soit à la volée, soit en rayons, à demeure. Il faut semer très-clair et le plus également possible, à une exposition chaude, dans les premiers jours de Mai et d'Août. Le plan levé on l'éclaircit, le sarcle et arrose au besoin ; on arrache les pieds qui montent à graine et on les donne aux bestiaux.

Les Panais se cueillent l'automne pour en faire usage et on les couvre de sable.

On laisse les petits en place, où on les retrouve le printemps grossis, malgré les rigueurs de l'hiver. Sa culture en grand étant fort recommandée, on l'enseignera dans la seconde partie de cet ouvrage.

Propriété et Usage.—La racine du Panais a une saveur aromatique et sucrée ; elle est diurétique et carminative ; on l'ordonne aux éthiques et aux pulmonaires.

Tous les animaux et surtout les cochons la mangent avec plaisir ; elle donne aux vaches beaucoup de lait et d'une excellente qualité.

On en fait un grand usage dans les potages et les étuvés auxquels elle donne un excellent goût. On la mange bouillie, à l'huile et au vinaigre, ou à la sauce blanche. Elle passe pour nourrissante et échauffante.

## PATATE.

Description.—La Patate, nommée aussi pomme de terre, est une de ces plantes qui par son importance est cultivée dans toutes les parties du monde, en ce qu'elle fournit un aliment agréable, sain et abondant, tant pour l'usage des hommes que pour celui des animaux, aussi est-elle recommandée dans la grande et petite culture.

La patate fournit plusieurs variétés que l'on distingue par la couleur, rouge, blanche et jaune et auxquelles je me bornerai.

La rouge est la plus précoce, la blanche la plus grosse et la jaune la plus farineuse et sucrée.

Culture.—Un sol très-léger est celui qui convient le mieux à la patate ; on laboure l'automne et le printemps suivant on fait des sillons à la charrue dans les premiers jours de Mai, on y jette du terreau bien consommé, un enfant suit et jette, sur ce terreau, des morceaux de patates coupées huit ou dix jours d'avance, à six pouces de distance, les uns des autres, et un autre enfant les couvrira de terre bien émiettée avec un rateau.

Aussitôt qu'elles sont levées et ont acquis trois ou quatre pouces de hauteur, on les renchausse à la charrue, ou à la pioche ; des enfants arrachent les mauvaises herbes et perfectionnnent le renchaussage avec un rateau en écrasant les mottes ; on répète ce travail au moins deux fois pendant la saison.

La floraison de la patate annonce l'époque où on commence à la cueillir : on découvre le pied avec une bêche, on en retire les plus grosses, et on re couvre les pieds avec précaution pour faciliter l'accroissement des petites jusqu'à ce qu'on les récolte dans les premiers jours de Novembre ; avant de les encaver il faut les laisser essorer sur le champ, si le temps le permet.

Propriété et Usage.—La patate est nourrissante, saine et de facile digestion ; elle se mange cuite à l'eau, et encore mieux à la vapeur ; les enfants l'aiment beaucoup coupée par morceaux et rôtie sur le poële ; on en met en pâté, avec de la morue et de l'oignon ; on en mêle avec de la farine pour faire du pain ; en un mot on la met à toutes sauces et elle plait sous quelque manière ou forme qu'on veuille l'apprêter.

# PERSIL.

Description.—Le Persil est une plante bien connue et généralement cultivée en Canada ; on en voit dans tous les jardins des villes et des campagnes.

Il y en a deux variétés, l'une le persil fin, et l'autre le frisé ; la première a les folioles des feuilles radicales et linéaires, la deuxième les a larges et crispées.

Culture.—Toutes sortes de terre conviennent au persil, quoique par sa nature il en demande une fraiche et légère.

Il faut bêcher profondément la planche où on veut en semer ; y mettre du terreau bien consommé ; on fait cette semence en tout temps pendant la belle saison, soit à la volée, soit en rayons ; on ne le couvre que d'un demi-pouce de terre bien ratelée.

La graine ne lève qu'au bout de quarante jours, à moins qu'on ne la fasse germer dans de l'eau tiéde ; une fois levé, il demande à être sarclé et arrosé dans le besoin.

On peut commencer à en faire usage aussitôt qu'il a cinq ou six feuilles ; il vaut mieux employer l'ongle pour la détacher les feuilles que de les couper avec un couteau ; en coupant les tiges avant la floraison on prolonge l'existence du pied pendant deux et trois ans.

Pour en avoir l'hiver, on le sale avec les herbes potagères, ou on en fait sécher les feuilles que l'on met dans de l'eau tiède tremper quelques instants, avant de s'en servir.

Propriété et Usage.—On fait grand cas de la racine de persil en médecine, ainsi que de ses feuilles et graines ; on les regarde comme apéritives, résolutives, diaphorétiques, diurétiques, et vulnéraires.

Le persil est d'un grand usage dans la cuisine ; il n'est pas de sauces, de salades, de mêts, à la préparation desquels il ne serve : oter le persil d'entre les mains d'un cuisinier, c'est presque le mettre dans l'impossibilité d'exercer son métier avec succès.

## PIMENT.

Description.—Le Piment est une plante annuelle ; il a les racines fibreuses, les tiges striées, rameuses ; les feuilles alternes, longuement pétiolées, entières, lancéolées, luisantes et d'un vert noirâtre ; les fleurs blanchâtres longuement pédonculées, solitaires, extra-axilaires ; les fruits rouges, ovales, allongés, à pédoncules recourbées vers la terre.

Culture.—On doit semer la graine sur couche-chaude, en Mars ou Avril et on le repique lorsque le pied a trois ou quatre pouces de haut, vers le quinze de Mai, en plein air, à douze ou dix-huit pouces de distance les uns des autres, sur une planche de terre bien ameublie et abondamment fumée, à une exposition chaude ; on leur donne deux binages dans le cours de l'été.

Propriété et Usage.—On cueille les fruits

verts aussitôt qu'ils ont acquis une certaine grosseur pour les confire au vinaigre seuls, ou avec des cornichons, des capres, etc., on enfile les rouges l'automne, on les fait sécher, et on s'en sert au lieu de poivre, soit coupés par morceaux, soit moulus.

## PIMPRENELLE.

Description.—La Pimprenelle commune a la racine vivace, une tige cylindrique, anguleuse, rameuse ; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, composées de quinze à dix-sept folioles, pétiolées, opposés, caudiformes, dentées ; les fleurs rougeâtres disposées en têtes ovales au sommet des tiges et rameaux.

Culture.—On la cultive dans les jardins pour assaisonner les salades. On en fait des bordures parcequ'elle pivote et soutient les terres des plates-bandes. On la sème rarement sur planche, parceque sa consommation pour la table est peu considérable ; cependant on la cultive en grand dans de certains pays pour fourrage. Les feuilles sont meilleures quand on coupe les pieds souvent. On la multiplie par le déchirement des pieds.

Propriété et Usage.—Cette plante est aromatique, détersive, vulnéraire et apéritive ; on s'en sert en infusion et en décoction ; la plante pilée s'appliqne sur les plaies récentes ; réduite en poudre sèche, elle arrête, dit-on, les progrès des ulcères chancreux.

L'expérience prouve que ses feuilles échauffent

et fortifient l'estomac, qu'elles sont utiles dans la diarrhée par faiblesse d'estomac et des intestins ; sa racine est préférable dans ces maladies.

## POIS.

Description.—Ce genre de plantes renferme quatre à cinq espèces, dont une et ses variétés méritent la plus sérieuse attention, en raison de leur importance pour la nourriture des hommes et des animaux.

Le pois cultivé a les racines annuelles, grêles, fibreuses, pivotantes, lestiges, herbacées, fistuleuses, angulaires ; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, à deux folioles ovales, opposées, entières, sessiles, à pétioles cylindriques terminées par une vrille à trois filets ; les fleurs grandes portées plusieurs ensemble sur de longs pédoncules axilaires ; les fruits de deux à trois pouces de long sur six à huit lignes de large.

On les divise en pois à parchemin, dont la gousse est coriace et ne peut se manger, et en pois sans parchemin dont la gousse est tendre et mangeable. Ils se subdivisent encore en pois nains et en pois ramants, ainsi qu'en pois hâtifs et tardifs, dont la culture est différente. Les pois hâtifs se sèment, sur couches sourdes en pleine terre et sous chasis, aussitôt que la terre est découverte pour fournir au luxe des gens riches, ou abrités de branches de sapin.

Toute espèce de terre convient aux pois ; mais les hâtifs prospèrent mieux dans une terre légère

et sablonneuse, il leur faut des labours profonds et fréquents ; des transports de terre ; du terreau bien consommé ; des débris de végétaux ; des immondices de rue long-temps exposées à l'air. La semence des premiers doit se faire près d'un mur exposé au midi et à l'abri des vents d'Est, soit en touffes, soit en rangées ; ils lèvent au bout de quinze jours ; il faut les abriter tant que l'on craint les gelées et ne les découvrir qu'après qu'elles sont passées ; on les bine et on renchausse les pieds quinze jours après ; on les pince à la troisième ou quatrième fleur pour arrêter la montée, augmenter la grosseur des fruits et avancer la maturité ; après quoi on sarcle et on renchausse ; la récolte ne tarde pas à récompenser les soins qu'on s'est donnés, si le temps est favorable.

La culture des pois hâtifs près des villes populeuses étant d'un grand profit, j'indiquerai la manière d'y procéder.

Ceux qui ont des terreins sablonneux, près de ces villes, doivent aussitôt qu'ils sont découverts le printemps faire des sillons à la charrue peu profonds, se faire suivre par deux enfants, dont l'un y jette des pois à environ trois ou quatre pouces de distance les uns des autres, et l'autre les recouvre légèrement de terre avec un rateau, parce que s'ils sont trop avant ils pourrissent ; et on étend ensuite sur le semis force boue des rues ramassée de l'automne précédent ; on bine et renchausse les pieds soit à la charrue, soit à la pioche, deux ou trois fois pendant la saison. La culture des pois ra-

mants diffère de celle des primeurs, en ce qu'ils demandent une terre moins légère et des arrosements moins fréquents, et qu'on ne les bine et renchausse qu'une fois et qu'on se dispense de les arrêter.

La culture des pois en grand dans les champs sera traitée dans la seconde partie de cet ouvrage.

Propriété et Usage.—Les pois verts sont un aliment agréable et sain, les vieux augmentent en qualité nutritive, mais deviennent de difficile digestion et venteux, à moins qu'on ne leur enlève leur enveloppe, en les faisant passer à un moulin fait exprès, ou qu'on ne les mange en purée.

Les habitants des villes et des campagnes ici, en font une grande consommation pour eux et leurs animaux qui en sont friands.

Les habitants des campagnes finissent l'engrais des cochons avec des pois, pour affermir, disent-ils, le lard.

## RAIFORT.

Description.—Le Raifort cultivé a les racines annuelles, charnues, longues, et arrondies ; les tiges cylindriques, rameuses, hautes de deux à trois pieds ; les feuilles alternes, lyrées, souvent presque pinnées, hérissées de poils rudes ; les radicales pétiolées ; les caulinaires sessiles ; les fleurs blanches et violettes, disposées en grappes. On en connait un grand nombre de variétés, qui se divisent en longues, en rondes et en grosses. Dans

les premières sont comprises les petites raves rouges, saumonées et blanches ; dans les secondes les radis blancs, rouges et noirs, sont inclus ; parmi les troisièmes on compte le rose, le gris et le gros raifort blanc.

Culture.—Les raiforts proprement dits, qu'on ne mange qu'à la fin de l'automne ou en hiver, ne se sèment que vers le milieu de l'été, en pleine terre et à toute exposition, sur un sol léger, profond et bien préparé : ils demandent des arrosements abondants ; ils peuvent se garder long-temps, dans des endroits secs, et dans des caves l'hiver, en les couvrant de sable.

Propriété et Usage.—Ils passent pour apéritifs et antiscorbutiques, on les mange crus à la croque au sel, ou ratissés avec le bouilli pour donner de l'appétit.

## DES RAVES.

Description.—Les Raves se reconnaissent à leurs feuilles alternes, ler unes radicales, pétiolées, lyrées, légèrement hérissées, les autres amplexicaules, lancéolées, entières, et à leurs fleurs jaunes disposées en panicules terminales ; il y en a de longues, d'autres rondes ; elles sont ordinairement de couleur rouge ou blanche ; les noires sont regardées comme des raiforts.

La récolte, pour l'usage journalier, commence aussitôt qu'elles ont atteint la grosseur du doigt ; les plus tardives se recueillent avant les gelées, et

après avoir coupé les feuilles et les avoir fait sécher sur la terre, on les encave et stratifie avec du sable, ou de la paille de seigle, pour la consommation, durant l'hiver.

Propriété et Usage.—Les raves ne se mangent qu'à la croque au sel ; elles donnent de l'appétit. Les noirs se ratissent et se mangent ordinairement avec les viandes.

## SALSIFIS.

Description.—Le salsifis commun a la racine fusiforme, bisannuelle, souvent fort longue et de la grosseur du pouce, la tige fistuleuse, rameuse, haute de deux à trois pieds, les feuilles alternes, lancéolées, amplexicaules, très-glabres, très-vertes, celles du collet de la racine très rapprochées et souvent fort longues ; les fleurs d'un bleu pourpre, solitaires à l'extrémité des rameaux.

Culture.—Le salsifis exige une terre très-légère et profonde, un peu fraîche, parfaitement labourée, amendée d'un terreau bien consommé.

On le sème en rangées écartées de huit à dix pouces, lorsque la belle saison est déclarée, entre le dix et le quinze de mai ; le plant levé on l'éclaircit, en laissant deux pouces de distance entre les pieds ; on les bine deux ou trois fois pendant l'été et on arrose pendant les sécheresses.

Sa récolte et sa préservation s'opèrent de la même manière et dans le même temps que les autres plantes pivotantes, dont on a déjà parlé.

Propriété et Usage.—La racine du salsifis est un aliment sain et nourrissant, et de facile digestion ; on le mange ordinairement bouilli dans l'eau, à la sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre ; on en fait aussi des baignets.

## SARIETTE.

Description.—La sariette des jardins a la racine annuelle et pivotante ; sa tige velue, rougeâtre, noueuse, à quatre angles obtus, et très-rameuse, haute de huit à dix pouces ; les feuilles opposées, sessiles, lancéolées, linéaires, un peu velues ; les fleurs rougeâtres, germinées sur de petites axillaires.

Culture.—La culture de cette plante est très-facile, puisqu'il ne s'agit que d'en répandre la graine sur un bout de planche de terre bêchée et ensuite ratelée : elle ne craint ni le chaud ni le froid ; mais périt par excès d'humidité.

Propriété et Usage.—Toutes ses parties ont une odeur et une saveur aromatiques, fortes et cependant agréables.

La sariette fortifie l'estomac, ranime les forces vitales et échauffe beaucoup ; on l'emploie pour relever la fadeur des salades, elle est excellente avec les petits pois verts à la sauce blanche. On en conserve les feuilles desséchées pour l'hiver, que l'on fait revenir dans de l'eau tiède, avant de les employer.

## SAUGE.

Description.—La sauge contient plus de 100 espèces : mais je ne parlerai que de l'*officinale*, que l'on cultive dans les jardins ; cette plante est vivace ; elle a les tiges ligneuses, quadrangulaires, rameuses, velues, hautes d'un à deux pieds ; les feuilles légèrement pétiolées, ovales, lancéolées, crénelées épaisses, blancheâtres ; les fleurs bleues ou purpurines avec un calice mucroné.

Culture.—Tout terrain lui convient, pourvu qu'il ne soit pas aquatique ; mais elle se plait mieux dans celui qui est sec, pierreux et exposé au soleil du midi.

Elle forme des touffes agréables ; on la place au milieu d'une platte-bande, ou en bordure ; on la multiplie de graines, ou par la séparation des vieux pieds.

Propriété et Usage.—Les feuilles de la sauge ont une odeur agréable et une saveur âcre ; elles contiennent beaucoup d'huile essentielle ; on en fait fréquemment usage en médecine pour ranimer les forces vitales et exciter les sueurs ; on les prend en infusion, comme du thé.

## SCORSONERE.

Description.—La scorsonère, ou *salsifis noir*, est une plante vivace, qui a une racine charnue, d'environ un pouce de grosseur et d'un pied de long ; une tige haute quelquefois de deux pieds,

fistuleuse, rameuse, cannelée, velue ; les feuilles alternes, ovales, lancéolées, amplexicaules, velues, dentées à sa base ; les racines très-rapprochées ; les fleurs jaunes, solitaires à l'extrémité des rameaux.

Culture.—On en sème la graine en mai pour en manger la racine l'automne, et en août pour en avoir le printemps suivant.

Il faut à la scorsonère une terre légère, un peu humide, profondément bêchée et amendée, avec du terreau bien pourri ; on la sème en rayous écartés de huit à dix pouces ; elle est long-temps à lever, si on ne la fait pas tremper dans de l'eau tiède, et elle demande des arrosements.

Lorsque le plant a trois ou quatre feuilles, on l'éclaircit de manière à laisser deux pouces de distance entre chaque pied ; on bine trois ou quatre fois durant l'été,

Elle se cueille et préserve comme les autres plantes pivotantes : elle peut rester en place l'hiver, si on a la précaution de la couvrir l'automne avec des branches de sapin.

Propriété et Usage.—La racine de la scorsonère est un aliment agréable, sain et nourrissant, elle se cuit et se mange comme le salsifis et a les mêmes vertus.

## TOPINAMBOUR.

Description.—Le Topinambour est une plante vivace, tubereuse, peu connue en Canada et où

elle mérite d'être cultivée en raison des avantages qu'elle procure et de ses qualités, puisqu'elle brave les gelées du plus rude hiver et procure de bon printemps une nourriture saine aux hommes et aux animaux.

Culture.—Elle se cultive comme la patate, et comme elle on la coupe par morceaux que l'on met dans des sillons faits à la charrue, ou à la pioche ; on laisse la même distance entre les sillons et les pieds du topinambour que pour les patates ; on fait pareillement suivre la charrue par deux petits garçons, dont l'un jette les morceaux et l'autre les couvre avec un rateau, en pulvérisant la terre.

Quand le plant a six pouces de hauteur, on le renchausse soit à la charrue, soit à la pioche ; on le bine, on le sarcle et on l'éclaircit de manière qu'il reste un espace de neuf à dix pouces entre chaque pied.

On en cueille une partie l'automne pour le besoin et on laisse le reste en terre jusqu'au printemps suivant, où il est d'une grande utilité pour les hommes et les bestiaux.

Propriété et Usage.—Le Topinambour est un des plus robustes végétaux ; il ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni la chaleur ; il s'accommode du meilleur comme du plus mauvais sol ; on ne connait pas d'insecte qui lui nuise, ni de maladie qui ralentisse sa végétation : il est donc précieux sous ces rapports et mérite que sa culture soit plus étendue dans le pays qu'elle ne l'est ; si on ajoute à cela qu'il assure dans les disettes une

subsistance pour l'homme et le bétail, que ses tiges peuvent servir d'échalats, à chauffer le four, faire bouillir la marmite, on doit s'attendre que les cultivateurs éclairés adopteront sa culture.

On fait bouillir le topinambour dans l'eau, avec un peu de sel pour l'usage des hommes et des animaux : sa tige desséchée au soleil est mise en bottes ; se préserve dans les bâtiments et sert à nourrir les moutons, ou à faire du feu.

Telle est la totalité des végétaux les plus communs et les plus utiles, dont j'ai cru devoir recommander la culture par les élèves des écoles élémentaires dans les campagnes, pour en répandre la connaissance d'un bout du pays à l'autre, par leur entremise, lorsqu'ils deviendront pères de familles. La description que je donne de chacune pour les faire connaître, les procédés pour les cultiver, l'usage que l'on doit en faire sont décrits dans des termes si simples, que je me flatte qu'ils seront entendus de tout le monde et leur culture adoptée, à cause des moyens de subsistance qu'ils procurent et des remèdes faciles et peu dispendienx qu'ils offrent pour la préservation de la santé et la guérison des maladies, auxquelles les cultivateurs sont le plus ordinairement sujets. Il ne me reste qu'à former un calendrier des travaux à exécuter chaque mois de l'année et de suggérer la manière dont on doit en faire usage pour y parvenir sans trouble et sans dépense.

## JANVIER.

Comme on ne peut jardiner durant ce mois, la terre en Canada étant couverte de neige et souvent gelées à plusieurs pieds de profondeur, il faudra commencer à dresser et corroyer les bois que l'on a tirés de la forêt le mois précédent ; les faire sécher en les exposant à l'entour et au-dessus du poële, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être travaillés.

Le maître se procurera un ouvrier entendu pour tracer et faire faire par les élèves les instruments de jardinage, dont on a coutume de faire usage dans le pays, comme des brouettes par les uns, des boyards et des hottes par les autres ; des échelles, des rateaux, des fourches, par les moins adroits ; des manches de haches, de pioches, de bêches et de casse-têtes par ceux-ci et ceux-là ; et par quelques-uns, des cribles pour sasser la terre, des vans pour nettoyer les graines, et des claies et des paillassons pour couvrir les plants ; enfin les plus petits des élèves ébrancheront et affileront les rames pour les pois et les fêves ; feront des plantoirs, des rouleaux pour entortiller les cordeaux et des paniers d'osier ou de saule.

On choisira les plus adroits pour faire des sabots, des pelles, pour jeter les neiges et des berlines pour les charroyer à bras.

## FEVRIER.

On ne peut encore jardiner pendant ce mois pour les mêmes causes ; en sorte que l'on continuera les

ouvrages non finis, le mois précédent ; on examinera les chassis des couches, les vitraux, on remplacera les vitres cassées et on mastiquera les nouvelles et anciennes vitres, si besoin est.

Sur la fin du mois, le maître aura soin de se précautionner de fumier de cheval chaud, de le faire transporter près du lieu où il se propose d'ériger les couches et de le faire mettre en tas pour conserver sa chaleur.

## MARS.

Le climat est si dur en Canada, et particulièrement dans le district de Québec, qu'on ne jouit des fruits du jardinage que dans l'automme, à moins que l'on n'élève des plants, sur couches chaudes, pour les repiquer en mai, en pleine terre, et avancer par ce moyen la jouissance.

Il faudra donc vers le quinze de Mars pelleter et charroyer la neige amoncelée sur le terrain destiné à établir les couches, ce que les élèves exécuteront, avec alacrité, au moyen des pelles et des berlines qu'ils traîneront eux-mêmes ; aussitôt la neige enlevée, on leur fera faire le travail indiqué au chapitre " Couches Chaudes."

## AVRIL.

On fait rarement, dans le district de Québec, aucun semis, ou repiquage dans les jardins, pendant ce mois ; si on en fait il faut avoir grand soin

de les abriter, soit avec des vitraux, paillassons, ou des branches de sapin ; mais cela ne doit pas empêcher qu'on ne puisse nettoyer les parties de terre découvertes avec les rateaux, débarrasser des neiges celles qui ne le sont pas tout-à-fait, soit en pelletant, soit en les enlevant avec des berlines, faire des rigoles pour égouter les eaux, redresser les arbustes, couper net les branches cassées par le poids de la neige et des glaçons ; enfin bêcher, faire des fosses pour couches chaudes et sourdes, aussitôt que faire se peut ; réparer les clôtures, les haies et surtout veiller attentivement les couches chaudes faites dans le mois dernier ; les semer, si elles ne l'ont pas été ; si elles l'ont été et que les plants soient levés, les éclaircir, les airer en entre-ouvrant les chassis, si le soleil donne dessus ; les refermer aussitôt que le soleil est dépassé et les rabriter soigneusement pour la nuit.

## MAI.

Ce n'est réellement que dans ce mois qu'on commence et qu'on finit les semences et plantations dans les jardins en Canada, surtout dans le bas du fleuve ; pourquoi on n'en doit pas perdre un moment ; car la belle saison est aussi courte qu'elle est tardive. On doit donc s'empresser, pour y parvenir, à labourer, bêcher, piocher, rateler, dresser les plattes bandes et les planches des carrés, dès que la terre est assez dégelée pour cela ; tenir tout prêt pour le semis et le repiquage, que l'on

doit faire entre le dix et le 20 du mois ; et comme les écoles fourniront un nombre considérable d'élèves pour exécuter ces différents travaux, on peut espérer de les voir terminés dans cet espace de temps. Ce sera au maître à distribuer la besogne aux élèves, d'après la force et capacité de chacun, d'être lui-même à leur tête, de les surveiller et encourager.

Dans la saison pour les faire, les exercices de l'école seront suspendus, et les heures fixées pour les classes seront employées à ces travaux.

Le maître, en ayant recours à ce qui est dit sur chaque plante qu'il fera semer et repiquer, y trouvera prescrite la manière de procéder pour chacune, et la fera observer strictement. On doit, dans les premiers jours de ce mois, tailler les arbres et arbustes que l'on peut avoir ; réparer les haies et les clôtures, afin d'éviter les dommages que les animaux peuvent occasionner, si elles ne sont pas en bon état.

## JUIN.

On continue, durant ce mois, à repiquer le reste des plants élevés sur les couches chaudes, et on sème de nouveau des raves, des cives, des laitues, des fournitures de salades, du cresson, de la moutarde, de la pimprenelle et des épinards ; même des pois et des fêves pour manger en vert. Pendant un temps pluvieux, ou peu après, on sarcle, on éclaircit, on bine, on butte les pois, les fêves, le

blé-d'inde, les topinambours, et autres plantes.— On rame les pois, les fêves, on échenille les arbres et arbustes ; enfin on pourvoit à tout. Si on est proche d'une ville, ou village populeux, on envoie porter aux marchés, dans des paniers, par les plus sages élèves les produits du jardin pour les y vendre, et l'argent être remis aux syndics.

## JUILLET.

Dans les premiers jours de ce mois, on fauche le foin des allées du jardin, on le fane, et on l'engrange.

On peut, dans les premiers jours de ce mois, semer des navets et des graines de concombres pour cornichons ; aussi des chicons, de la chicorée et des petites fournitures de salades.

Les sarclages, les binages et les buttages se renouvellent.

On cueille, on arrose matin et soir pendant tout le mois, à moins qu'il ne survienne de la pluie.

On porte les produits aux marchés. On continue à tenir tout en bon état.

## AOUT.

On sème, dans les premiers jours de ce mois, des raves, des radis, des navets pour l'hiver, comme il est enseigné à chacun de ces articles ; ensuite des panais, des sarsifis, des scorsonères, des carottes, des poireaux et des cives, qu'on laisse en

place jusqu'au printemps suivant, qui y passent l'hiver et même grossissent, si, comme je l'ai recommandé, on les abrite à l'approche de l'hiver. On continue la cueillette et vente. Vers le quinze du mois on met en place les oignons de narcisses, de jonquilles, de tulipes, &c. ; on sème des graines de pieds d'alouettes, de pavots, de coquelicots, d'immortelles, de barbeaux, et d'autres fleurs en état de supporter la rigueur de l'hiver.

## SEPTEMBRE.

On plante les fraisiers, si on ne l'a pas fait le mois précédent.

On fait les marcottes d'œillets, dans les premiers jours de ce mois, et on les met dans des pots pour les conserver l'hiver. On commence à rentrer les plantes qui doivent passer l'hiver à l'abri.

On doit labourer, bêcher, ou piocher les carrés et planches à fur et mesure qu'on les récolte.

## OCTOBRE.

On doit, dès les premiers jours de ce mois, dans le district de Québec, s'empresser d'enlever et mettre à l'abri, dans les hangards, caves et caveaux, et fosses, les fruits du jardinage, se précautionner de branches de sapin pour couvrir les plants qui peuvent résister dehors à la rigueur de l'hiver, parce qu'elles retiennent les premières neiges qui tombent, et préservent les plans des fortes gelées.

On ramasse les rames qui ont servi aux pois et aux fêves ; on met des tuteurs aux jeunes arbres et arbrisseaux, et on les y attache avec des liens de paille ; on nettoie, on serre les instruments aratoires, on met tout à l'abri, et comme on dit, en hivernement.

## NOVEMBRE.

On doit commencer, dans ce mois, à visiter les légumes dans les caves et caveaux ; on doit ôter ceux qui sont pourris, ainsi que ceux qui menacent de l'être dans peu ; on change la paille si elle est humide, et on bouche les soupiraux, à moins que la chaleur ne soit trop grande. Le maître y emploiera les élèves.

## DECEMBRE.

Pendant ce mois, par un beau temps, le maître aura soin de conduire les plus robustes de ses élèves dans la forêt, pour y couper les bois propres à faire les instruments usités pour les jardins, ainsi qu'à les réparer ; des rames pour les pois et fêves, des manches de haches, de pelles, de pioches, de rateaux ; du bois pour les brouettes, les berlines, les boyards, les vans, les échelles et les sabots ; d'autres bois enfin pour les hottes, les paniers et les claies.

Le maître doit avoir une attention particulière à tenir ses élèves constamment sur le qui vive, leur

procurer journellement, au moins très-souvent, de l'ouvrage, tantôt hors de la maison, tantôt dedans, le printemps et l'été dans le jardin, l'automne et l'hiver dans la forêt, ou l'attelier, tant pour la conservation de leur santé que pour l'intérêt de l'établissement ; il leur fera scier le bois, le fendre et entrer, ouvrir les chemins d'hiver, et charrier les neiges, faire et réparer les outils du jardinage dans l'attelier, balayer l'école, épouster les bans ; enfin tenir tout en état.

## RÉGLEMENTS GÉNÉRAUX.

Admission.—Tous garçons, depuis l'âge de six ans jusqu'à douze, seront admis dans les écoles élémentaires des campagnes, sur un mandat d'un des syndics, qui mentionnera le nom et surnom de l'enfant, son âge, le temps qu'il doit faire et le prix que ses parents doivent payer annuellement, afin que le maître l'inscrive dans le livre qu'il doit tenir des élèves qui lui sont confiés.

Appel.—L'appel des élèves se fera matin et soir, et leur présence, ou absence, sera notée.

Heures d'École.—L'École commencera le matin, à neuf heures, et finira à midi.

Elle s'ouvrira, l'après midi, à deux heures, et finira à cinq heures, le printemps et l'été, et à quatre heures l'automne et l'hiver, à moins que les élèves ne soient employés à quelques travaux.

Diner.—Il sera permis aux enfants qui auront apporté leur diner, de le manger dans la salle de récréation.

Prières.—La prière se fera le matin, en français, avant l'ouverture de l'école, ou le commencement du travail, et l'après-midi, en latin, aussitôt l'école ou le travail finis.

Catéchisme.—Tous les samedis l'après-midi, on fera le catéchisme, au lieu de l'école, à moins que les travaux du dehors ne pressent.

Dimanches.—Tous les élèves seront tenus d'assister aux offices de l'église paroissiale et au catéchisme. Il serait à désirer qu'il leur fût désigné un endroit particulier, où ils se tiendraient, et où le maître veillerait à leur bon comportement.

Confession.—Le maître dispensera les élèves de venir à l'école le jour qui sera fixé pour la confession, à moins que monsieur le curé n'ordonne qu'elle aura lieu à l'école même.

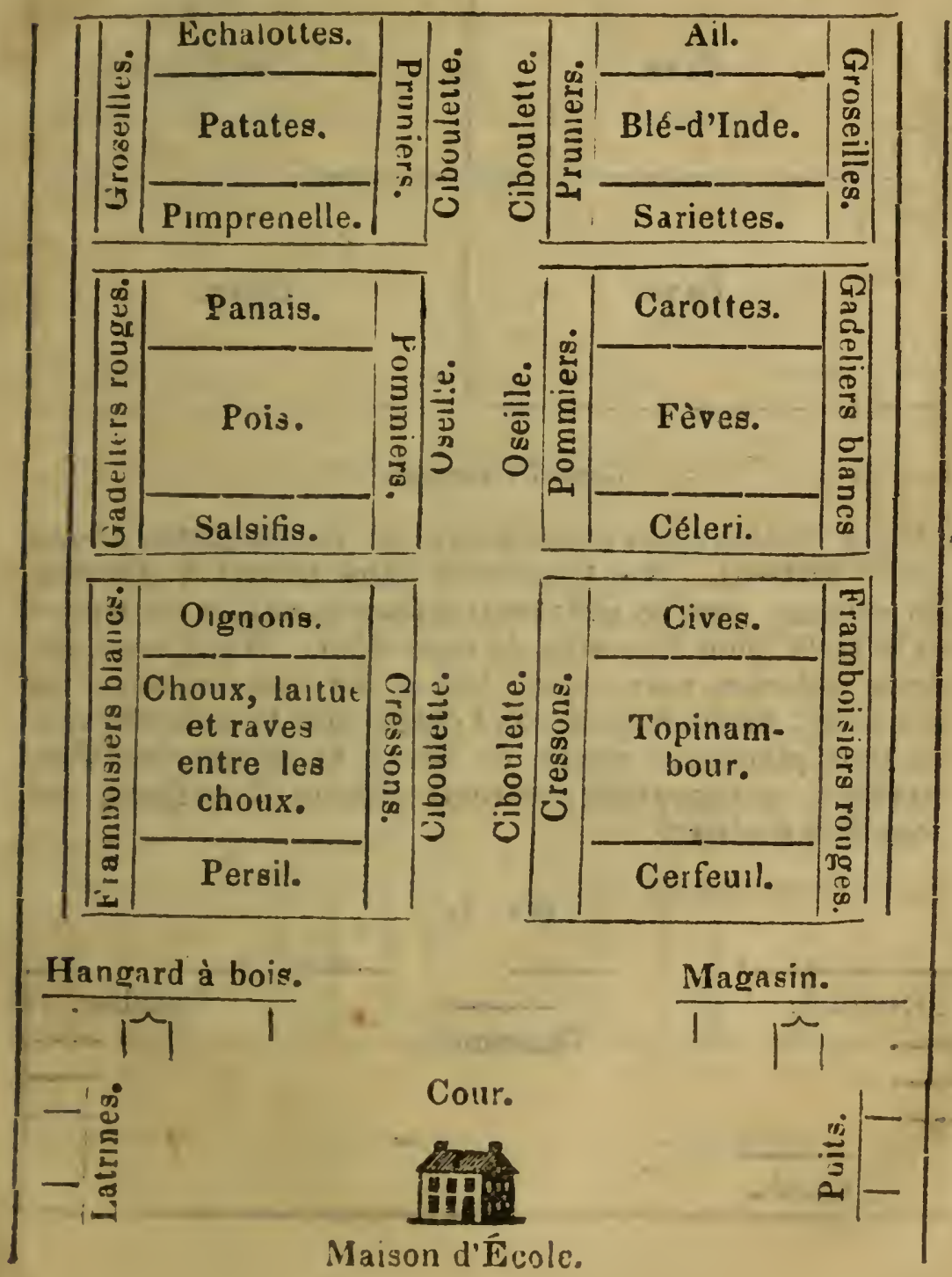
Communion.—Ils seront aussi exempts d'y venir lors des exercices pour la première communion.

Certificat.—Tout élève qui aura fait le cours entier d'éducation élémentaire, mentionné dans ce traité, aura droit d'avoir du maître un certificat, qui le constatera, et certifiera en même temps s'il a été fait avec diligence et succès, et si l'élève a été docile et honnête.

Cours d'Éducation.—Le cours d'éducation élémentaire dans les campagnes sera conforme, soit à celui des garçons, soit à celui des filles, dans les écoles établies dans le faubourg St. Louis par M. Perrault.

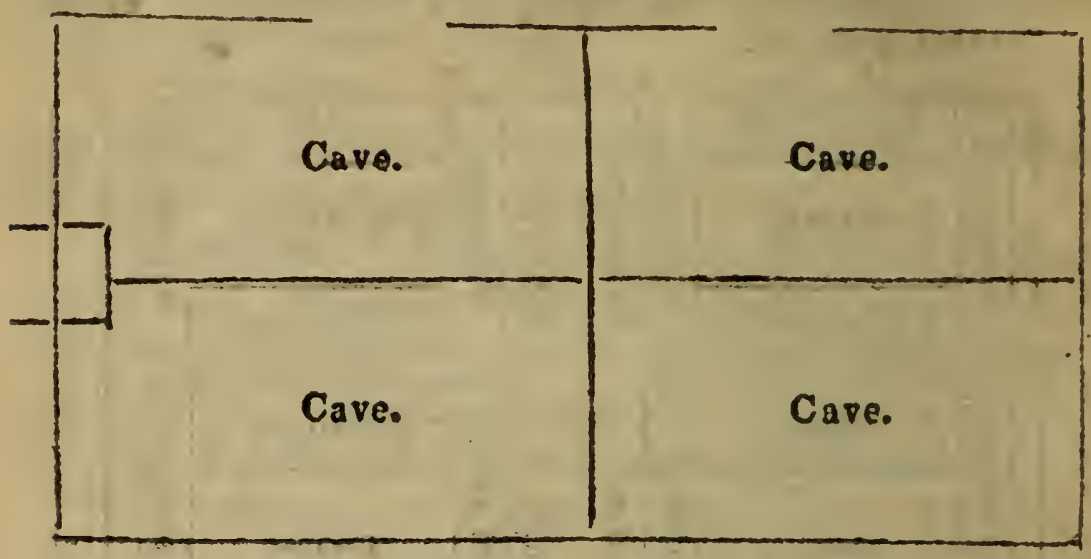
## 1ère Planche

Représentant la distribution d'un terrein d'un arpent de large sur deux de long, avec une maison d'école élémentaire en campagne, ses dépendances et un jardin potager.



2de Planche.

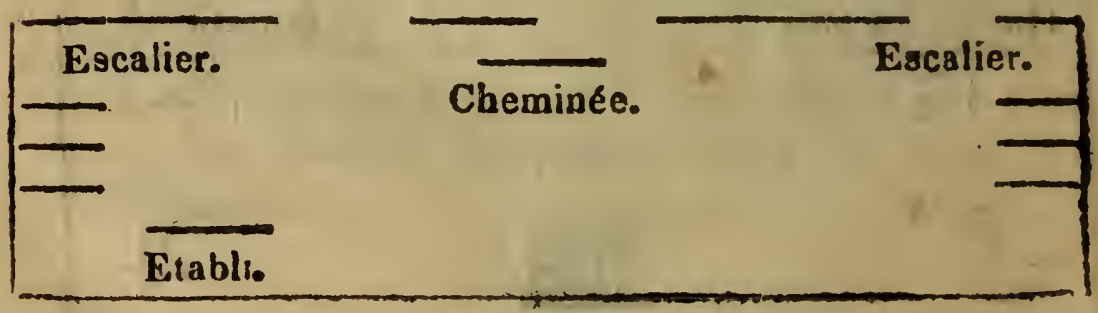
Fondations d'une école élémentaire en campagne, de trente pieds quarrés.

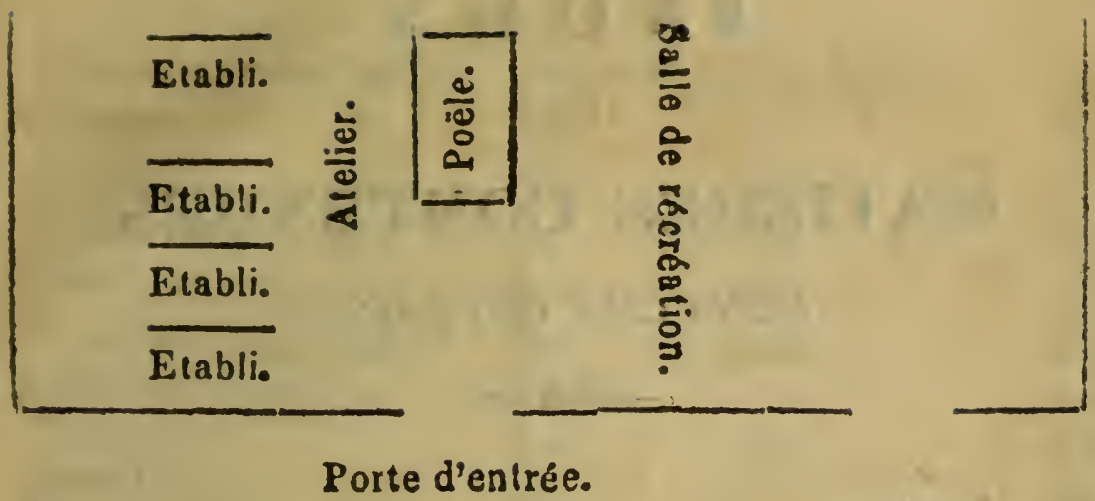



5me Planche.

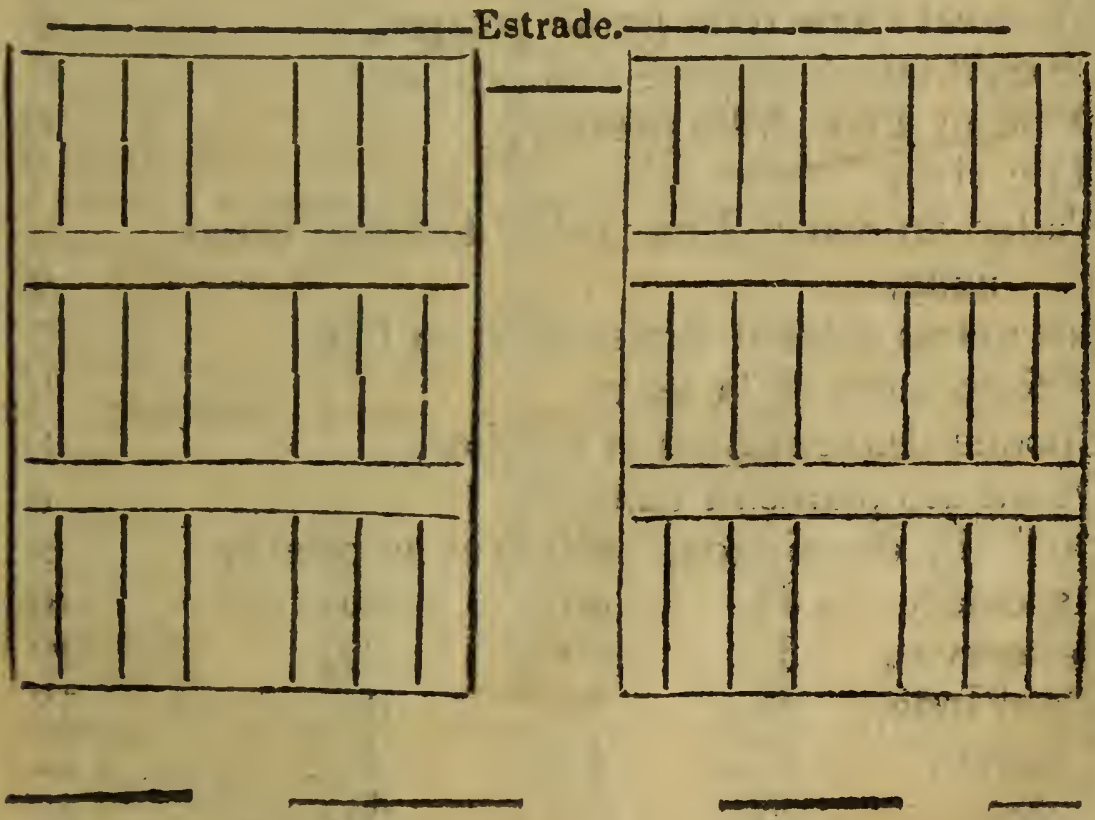
Intérieur d'une école élémentaire en campagne de trente pieds quarrés. No. 1 contient dans le bas à gauche, en entrant, cinq établis pour y faire travailler les élèves et le reste pour une salle de récréation. No. 2 contient deux galeries, entre lesquelles il y a une ouverture de six pieds, formant un second étage pour la salle d'étude, où sont placés six rangs de bancs et pupitres sur 6 de hauteur, qui peuvent contenir chacun 7 enfants, en tout 252 écoliers.

No. 1.




Etabli.
Etabli.
Etabli.
Etabli.
Atelier.
Poële.
Salle de récréation.
Porte d'entrée.

No. 2.


Estrade.

# INDEX

DES

# MATIERES CONTENUES

*DANS CET OUVRAGE.*


| | | | | PAGE. |
|---|---|---|---|---|
| Introduction, | | | | 3 |
| Division de l'ouvrage, | | | | 4 |
| De la petite culture, | | | | 5 |
| Terrain pour un jardin potager, | | | | 5 |
| Améliorations à faire au sol, | | | | 5 |
| L'eau est l'âme d'un jardin potager, | | | | 6 |
| Ce qu'il faut faire pour s'en procurer, | | | | 6 |
| Division d'un jardin potager, | | | | 6 |
| Haie vive, | | | | 7 |
| L'allée du centre d'un jardin doit être tenue nette, | | | | 7 |
| Les autres doivent être semées en foin, | | | | 7 |
| Défoncement de la terre, | | | | 7 |
| Epoque des semences et récoltes, | | | | 8 |
| Détail des plantes à cultiver, | | | | 8 |
| De l'Ail, | description, | culture et | propriété, | 9 |
| Asperges, | do. | do. | do. | 10 |
| Betteraves, | do. | do. | do. | 12 |
| Blé-d'Inde, | do. | do. | do. | 13 |
| Carottes, | do. | do. | do. | 14 |
| Céleri, | do. | do. | do. | 17 |
| Cerfeuil, | do. | do. | do. | 18 |

Chicorée, description, culture et propriété, 19
Choux, do. do. do. 21
Ciboulette, do. do. do. 22
Citrouilles, do. do. do. 23
Concombres, do. do. do. 24
Couches chaudes, do. do. 25
Couches sourdes, do. do. 27
Cresson, do. do. 28
Echalottes, do. do. do. 29
Epinards, do. do. do. 30
Fêves, do. do. do. 31
Laitues, do. do. do. 33
Lentilles, do. do. do. 34
Melons, do. do. do. 35
Naveaux, do. do. do. 37
Oignon, do. do. do. 39
Oseille, do. do. do. 41
Panais, do. do. do. 42
Patates, do. do. do. 43
Persil, do. do. do. 45
Piment, do. do. do. 46
Pimprenelle, do. do. do. 47
Pois, do. do. do. 48
Raifort, do. do. do. 50
Raves, do. do. do. 51
Salsifis, do. do. do. 52
Sariette, do. do. do. 53
Sauge, do. do. do. 54
Scorsonère, do. do. do. 54
Topinambour do. do. do. 55

## CALENDRIER DU JARDINIER.

| | PAGE. |
|---|---|
| Janvier, | 58 |
| Février, | 58 |
| Mars, | 59 |
| Avril, | 59 |
| Mai, | 60 |
| Juin, | 61 |
| Juillet, | 62 |
| Août, | 62 |
| Septembre, | 63 |
| Octobre, | 63 |
| Novembre, | 64 |
| Décembre, | 64 |
| Réglements généraux, | 65 |
| Plan d'un jardin potager, | 67 |
| Fondation d'une école élémentaire en campagne, | 68 |
| Intérieur d'école, | 68 et 69 |
| Estrade, | 69 |